QUAD. STUDI NAT. ROMAGNA, 7: 1-6, MAGGIO 1997 ISSN 1123-6787

Adler Zuccherelli & Giorgio Pezzi

ALCUNE INTERESSANTI SPECIE DEL GENERE *CORTINARIUS* (PERSOON) GRAY LEGATE AL LECCIO NELLA PINETA DI CLASSE (RAVENNA)

(*Hymenomycetes, Agaricales, Cortinariaceae*)

Riassunto

Vengono illustrate cinque specie di *Cortinarius s.l.* della Pineta di Classe (Ravenna), tipicamente legate al Leccio, *Quercus ilex* Linnaeus, alcune delle quali piuttosto rare. Di esse si forniscono descrizione macro e microscopica, dati iconografici e confronto con specie simili del medesimo ambiente.

Abstract

[*Some interesting species of genus* Cortinarius *(Persoon) Gray growing in Holm-oak areas of Pineta di Classe (Ravenna)*]

Five species of *Cortinarius s.l.* typically lied to the presence of *Quercus ilex* Linnaeus in Pineta di Classe woodland are described. Some of them are particularly localized and rares. Data about description, microscopy, iconography and comparison with similar species of the same station are given.

Key words: Hymenomycetes, *Quercus ilex*, *Cortinarius*, Romagna, Italy.

Nella Pineta di Classe, in località Fosso Ghiaia a sud di Ravenna, esistono alcuni lembi (fra i pochissimi sopravvissuti) di quella che anticamente fu la lecceta naturale dominante su tutto il litorale del medio-alto Adriatico. In questo peculiare ambiente non è eccezionale per noi effettuare ritrovamenti micologici di grande interesse, sia per quanto riguarda specie indicate come espressamente legate al Leccio sia per specie indicate come crescenti genericamente sotto latifoglia, ma che trovano in tale contesto di lecceta pura un ambiente evidentemente conveniente.
Le descrizioni derivano da osservazioni su reperti raccolti nella Pineta di Classe – e da relative *exsiccata* – dei quali si riportano i dati di raccolta e di identificazione presso l'erbario dell'Azienda Unità Sanitaria Locale di Ravenna, Dipartimento di Prevenzione, allestito in collaborazione con il Gruppo Micologico di Ravenna.

Note generiche

Il genere *Cortinarius s.l.* racchiude funghi micorrizici a spore color ocraceo (ocrosporei), di taglia molto variabile, da piccola a grande; tutti i colori sono rappresentati; lamelle più o meno adnate, gambo senza anello, spesso con bulbo basale talvolta marginato. Il nome generico deriva dalla presenza nel fungo giovane di un velo detto «cortina» (più o meno persistente) i cui filamenti distaccantesi dal bordo del cappello, nel fungo aperto si depositano sul gambo in una zona anulare alta che si rende evidente quando col maturare delle spore alcune rimangono intrappolate nella maglia di ife della stessa, conferendole un color ocra-bruno tipico. Poche le specie commestibili, alcune sono mortali. Comune in ogni tipo di bosco, il genere comprende vari sottogeneri fra i quali citiamo quelli che ci interessano:

– subg. *Leprocybe* Moser: specie a cappello asciutto, fibrilloso, squamoso, con ife cuticolari grosse; pleurocistidi assenti; spore sferiche, talvolta ellissoidi; reazione con alcali nero-bruna; carpofori con sostanze molto fluorescenti, dal giallo-verde al blu; comprende le specie mortali.
– subg. *Phlegmacium* (Fries) Fries: specie con cappello asciutto o viscoso ma con gambo asciutto; specie anche molto grandi, con gambo spesso bulboso o claviforme; spore per lo più amigdaliformi o citriformi; reazione agli alcali gialla/giallo-bruna.
– subg. *Myxacium* (Fries) Fries: comprende specie con cappello e gambo rivestiti da velo glutinoso; carne con sapore più o meno amaro.

Illustrazione delle specie

1 - ***Cortinarius (Leprocybe) melanotus*** Kalchbrenner

Cappello - 2 cm, da emisferico a piano, appena umbonato, igrofano, color verde oliva e con piccole squame irsute a tonalità più scure, più fitte al centro.

Lamelle - concolori, con filo più giallastro, attenuato-adnate, ventricose.

Gambo - 3-5 × 0,4-0,6 cm, concolore, cilindrico flessuoso, con fibrille brune basali; cortina concolore.

Carne - Più pallida all'esterno, senza sapore e odore distinti; con KOH al 20% dà reazione bruno-nera.

Microscopia - Spore tondeggianti, a seme di mela, 6,6-7(8) × 5,5-6 micron, verrucose; cheilocistidi numerosi, cilindrico-clavati, pleurocistidi assenti; epicute a ife molto più larghe di 10 micron, pigmentate ed anche incrostate.

Commestibilità - Da ritenere non commestibile.

Reperto - 07.XI.1995, leg. A. Zuccherelli & M. Caldironi, *exsiccatum* n° 715.

Riferimenti iconografici - CETTO (1979, 3: 133), DAHNCKE (1993: 712), MOSER *et al.* (1995: 1).

Osservazioni - Specie poco vistosa, raccolta pochissime volte; il cappello può

raggiungere i 6 cm di diametro, con gambo proporzionalmente più grosso; l'odore può ricordare quello del prezzemolo (CETTO, 1979). Risulta inconfondibile per l'assenza nell'ambiente considerato di specie simili.

2 - ***Cortinarius (Phlegmacium) caligatus*** Malençon

Cappello - 4-10 cm, da nettamente emisferico a piano, raramente umbonato, margine da involuto ad ondulato, colore ocraceo tendente al ruggine con l'età per fibrille; cuticola vischiosa con tempo umido, asportabile.

Lamelle - Nel giovane di un bel colore violetto vivace con filo più scuro, attenuato-adnate e mediamente fitte, con lamellule.

Gambo - Da slanciato a robusto, 4-12 × 0,5-2 cm, biancastro, con base tipicamente ingrossata-fusiforme, attenuata; velo giallo ocra che forma varie zone anulari più o meno vistose sul fondo pallido; cortina bianca.

Carne - Biancastra, con macchie brune nel gambo nel vecchio; odore debole e sapore dolciastro; reazione con KOH negativa.

Microscopia - Spore amigdaliformi, 10-12 × 6 micron; cheilocistidi cilindrico-clavati, 15-25 × 5-6 micron.

Commestibilità - Commestibile buono.

Reperto - 20.X.1987, leg. A. Zuccherelli, *exsiccatum* n° 128.

Riferimenti iconografici - AA. VV. (1988: 106), CETTO (1987, 5: 149), MOSER *et al.* (1995: 12), BROTZU (1995: 106, toni un po' carichi), ZUCCHERELLI (1993: 276).

Osservazioni - Bellissima e inconfondibile specie tipica di lecceta, rara, mai abbondante ma che si incontra abbastanza regolarmente nei siti di fruttificazione; evitato da coloro che non lo sanno identificare con precisione, ma di comprovata commestibilità.

3 - ***Cortinarius (Phlegmacium) dionysae*** R. Henry

Cappello - 4-10 cm, da emisferico-convesso a piano, margine involuto ed eccedente, colore olivastro anche con toni grigio-argentei o grigio blu verso il margine, con fibrille innate.

Lamelle - Arrotondato-adnate, inizialmente azzurro-blu, con lamellule.

Gambo - 5-8 × 1-1,5 cm, a base bulboso-marginata, concolore alle lamelle o con toni olivastri alla base; cortina bianca.

Carne - Pallida con sfumature bluastre, con intenso odore e sapore di farina; con KOH vira al color aranciato e con $HgNO_3$ vira al rosa-crema (CETTO, 1983, 4: 175).

Microscopia - Spore più o meno amigdaliformi, verrucose, 9-11 × 6-7 micron, in massa di colore piuttosto pallido; cheilocistidi polimorfi.

Commestibilità - Da considerare non commestibile.

Reperto - 07.XI.1995, leg. A. Zuccherelli & M. Caldironi, *exsiccatum* n° 716.

Riferimenti iconografici - MAZZA (1989: 48-49), CETTO (1983, 4: 175), MOSER *et al.* (1995: 17), ZUCCHERELLI (1993: 280).

Osservazioni - Interessante specie, mai abbondante ma reperibile con regolarità nelle stazioni di crescita che possono comprendere aree miste ad aghifoglia; il netto odore di farina della carne consente di distinguerlo agevolmente dai simili *C. calochrous* Fries e *C. haasii* (Moser) Moser, con cappello a tinte più giallastre.

4 - ***Cortinarius (Phlegmacium) ionochlorus*** R. Maire

Cappello - 4-6 cm, da convesso a piano, vischioso a tempo umido, di colore da verde intenso a verde olivastro, con fibrille innate.

Lamelle - Inizialmente viola-lilla, arrotondato-adnate al gambo.

Gambo - 4-7 × 1,5-2 cm, giallo verde, a base bulboso-marginata, con cortina pallido-concolore, vistosa.

Carne - Di color verdastro, gialla alla base del gambo, senza odore e sapore particolari.

Microscopia - Spore amigdaliformi 10-12 × 5,5-6 micron, verrucose; tutto il fungo intensifica lentamente i toni verdi con KOH, salvo la cuticola del cappello che vira velocemente al verde-nero.

Commestibilità - Da ritenere non commestibile.

Reperto - 15.XI.1993, leg. A. Zuccherelli, *exsiccatum* n° 533.

Riferimenti iconografici - CETTO (1983, 4: 189), MOSER *et al.* (1995: 22), CAMPO (1995: 178).

Osservazioni - Rara e bellissima specie di colore insolito, reperita solo poche volte e con pochissimi carpofori. Sembra preferire zone più asciutte anche aperte. Inconfondibile nel nostro ambiente.

5 - ***Cortinarius (Myxacium) salor*** Fries

Cappello - 3-8 cm, nel giovane campanulato, viscoso, violaceo con disco grigiastro-marrone, che diventa poi espanso fino a spianato- umbonato, con colore schiarito, viola-azzurro a disco chiaro.

Lamelle - Adnate, da violetto ad argillacee, con filo più scuro.

Gambo - 4-10 × 0,5-1,5 cm, da cilindrico a clavato, vischioso, da biancastro a toni concolori al cappello; cortina violetta.

Carne - Biancastra, senza odore e sapore rilevanti.

Microscopia - Spore tondeggianti, 8-9 × 6-7 micron, fortemente verrucose; cistidi cilindracei.

Commestibilità - Da ritenere non commestibile.

Reperto - 10.XI.1995, leg. A. Zuccherelli, *exsiccatum* n° 33.

Riferimenti iconografici - AA.VV. (1988: 105), MAZZA (1993: 88), PAPETTI

(1991: 154), ZUCCHERELLI (1993: 282). La riproduzione in CETTO (1970, 1: 211) molto probabilmente non corrisponde alla specie in oggetto.

Osservazioni - È la più comune e abbondante delle specie citate; sembra preferire luoghi ombrosi e umidi e benché non strettamente legato al Leccio, difficilmente si incontra in altri habitat. *C. epipoleus* Fries gli somiglia, ma ha toni più grigiastri e lamelle argillacee anche da giovane. *C. infractus* (Persoon: Fries) Fries var. *olivellus* Moser si distingue invece principalmente per il sapore amaro della carne.

Fig. 1 - Le specie nel loro habitat: a. *Cortinarius melanotus*; b. *C. caligatus*; c. *C. dionysae*; d. *C. ionochlorus*; e. *C. salor*.

Conclusioni

Le aree di lecceta pura della Pineta di Classe rappresentano un lembo di territorio prezioso per la flora micologica micorrizica come quella dei Cortinari. Almeno tre di queste cinque specie paiono dipendere completamente da questo tipo di ambiente e da ciò deriva la loro rarità; nè sono le sole che sono vincolate a questa quercia: citiamo solamente fra le altre, per la sua vistosità, *Leccinum corsicum* (Rolland) Singer, bel boleto molto ricercato a scopo alimentare e malgrado ciò regolarmente fruttificante nel ravennate, in queste rare aree boscate. Da tutto ciò discende l'importanza della salvaguardia di tali siti.

Bibliografia

AA. VV., 1988 - I funghi del Bosco della Mesola. *Comune di Mesola*, Ferrara: 150 pp.

BROTZU R., 1995 - 1° contributo alla conoscenza della flora micologica del monte Ortobene (Nuoro). *Rivista di micologia dell'Ass. Micologica Bresadola*, Trento, 2: 99-112.

CAMPO E., 1995 - *Cortinarius ionochlorus* Maire. *Rivista di micologia dell'Ass. Micologica Bresadola*, Trento, 2: 177-182.

CETTO B., 1970-1993 - I funghi dal vero. *Saturnia*, Trento, vol. 1: 692 pp.; vol. 3: 656 pp.; vol. 4: 690 pp.; vol. 5: 722 pp.

DAHNCKE R.M., 1993 - 1200 Pilze in Farbfotos. *AT Verlag*, Aarau (CH): 1179 pp.

MAZZA R., 1989 - I *Cortinarius* della Val di Fiemme. *Bollettino del Gruppo Micologico Bresadola*, Trento, 3-4: 45-72.

MAZZA R., 1993 - I Cortinari della Val di Fiemme. *Bollettino del Gruppo Micologico Bresadola*, Trento, 3-6: 85-108.

MOSER M. & JULICH W., 1995 - Farbatlas der Basidiomyceten. *G. Fischer Verlag*, Stuttgart, vol. 3.

PAPETTI C., 1991 - Primo approccio al genere *Cortinarius* (Persoon) Gray *(nom. cons.)*. *Rivista di micologia dell'Ass. Micologica Bresadola*, Trento, 2: 141-159.

ZUCCHERELLI A., 1993 - I funghi delle pinete delle zone mediterranee. *Longo Ed.*, Ravenna: 383 pp.

Indirizzo degli autori:
A. Zuccherelli
AUSL di Ravenna, Dipartimento di Prevenzione, Ispettorato Micologico
largo Chartres, 3
48100 Ravenna

G. Pezzi
via L. Ariosto, 5
48020 Villanova di Bagnacavallo (RA)